

COCKTAIL ELEGANCE

La prestation en cocktail implique
la privatisation d'une salle

TARIFS TTC / TVA 19.6%

Cocktail 12 pièces / pers. : 4 salés chauds + 4 salés froids + 4 sucrés

25.00 € ttc

Cocktail 18 pièces / pers. : 6 salés chauds + 6 salés froids + 6 sucrés

44.00 € ttc

Cocktail 24 pièces / pers. : 8 salés chauds + 8 salés froids + 8 sucrés

62.00 € ttc

ELEGANCE SALES CHAUDS

Salés traiteur

Tartelettes boudin noir pomme
Croque saumon aneth
Cakes lardons olives
Tartelettes ratatouille noix de st jacques
Feuilletes poivrons
Tourtes fruits de mer
Feuilletes anchois tapenade
Tartines tomate féta basilic

Salés gourmand

Cake jambon emmental
Tartelettes tomate moutarde
Cakes tomate olive noire – Cake pesto
Croissants emmental jambon
Tartellettes pomme pôlée foie gras
Bouchées persillées St jacques
Gougères comté

Saveurs de l'écailler

Noix de St jacques à la bretonne
Moules farcies à la provençale
Palourdes roses farcies

Lunch salés

Allumette jambon fromage
Croque monsieur poulet
Pâtés viande
Pizza
Quiches lorraine - Quiches poireaux

ELEGANCE SALES FROIDS

Canapés gourmets

Rouleaux de saumon celeri
Lards grilles et pruneaux
Rouget sur purée de tomate
Boeuf cornichon moutarde à l'ancienne
Purée artichaut marinée feta et tomate
Mousse de foie gras noisettes grillées
Jambon de pays et confiture melon
Crevettes safranées et tomates marinées
Saumon fumé à l'aneth

Poeme de saveurs

Cake aux 4 épices et foie gras
Cake piment poivron rouge poulet
Cake chutney de peche canard fumé
Cake aux champignons
Cake tomate marinée et mozzarella

Pain nordique surprise

Thon en anchoïade
Saumon fumé
Jambon cru fumé
Fromage aux tomates rissoles

Mini navettes

Rillettes de thon aux 3 poivres finition pavot
Tomate et artichaut finition sesame
Fromage ail et fines herbes

ELEGANCE SUCRES

Petits fours chocolat

Ganache chocolat amande
Ganache chocolat framboise
Macaron ganache chocolat
Ganache chocolat menthe
Ganache chocolat café
Ganache chocolat passion
Financier chocolat abricot pistache

Petits fours sucrés

Rectangle pistache
Tartelette citron macaron
Barquette framboise
Eclair chocolat – Eclair café – Carré caramel praliné
Moelleux pistache griotte - Opéra

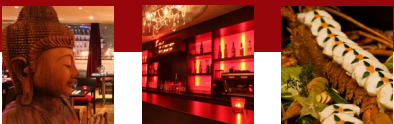
Petits fours confiseurs

Tartelette abricot pistache
Palet or – Danoise pistache – Brownie
Feuillantine framboise – Moelleux pistache
Tatin confiture de lait
Tartelette framboise – Fondant caramel noix

Délice aux fruits

Pomme caramel
Ganache chocolat fruits secs
Citron miel – Abricot pignon de pin – Noisette
Orange grand marnier – Praliné pistache
Café noix de pécan – Ganache chocolat poire

La variété des petits fours dépend du nombre de pièces / personne et du nombre de convives



BUFFETS

La prestation en buffet implique la privatisation d'une salle

BUFFET « ALIZÉE » 46 € TTC / PERS.

APERITIF

Planteur Rhum ou Cocktail de fruits (1/pers)

BUFFET FROID

Salade de farfale au saumon mariné, crevettes et herbes

Terrine de Saint Jacques

Assortiment de charcuterie

(saucisson sec, jambon blanc, rillettes, chorizo)

Tomate mozzarella, huile olive et basilic

BUFFET CHAUD

Mini brochettes de poisson et coulis de poivrons

Suprême de volaille aux champignons

Papillote de pomme au four, fromage blanc aux herbes

BUFFET DE DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries :

tartes aux fruits, moelleux au chocolat et bavares fruits rouges

VIN

1 bouteille de vin pour 4 pers.

Bordeaux rouge Château Moulin Labordes

Blanc Côte de Castagne Domaine Joÿ

Rosé de Provence Ramatuelle

BUFFET « SIRROCO » 60 € TTC / PERS.

APERITIF

Planteur Rhum ou cocktail de fruits (1/pers)

BUFFET FROID

Assortiment de charcuterie

(saucisson sec, jambon blanc, rillettes, chorizo)

Saumon fumé et Tarama

Terrine de Saint Jacques

Panier de crudités et sauces variées

Hérissons de tomates et mozzarella

Fines tranches de bœuf aux olives

BUFFET CHAUD

Mini brochettes de bœuf et d'agneau

et feuilleté de légumes

Saumon sauce gingembre, riz sauvage

LA TENTATION DU CORBEAU

Assortiment de fromages et pains

BUFFET DE DOUCEURS

Tartes variées, Moelleux au chocolat, Bavares fruits rouges

Corbeille de fruits exotiques

VIN

1 bouteille de vin pour 3 pers.

Bordeaux rouge Château Labordes

Blanc Côte de Castagne Domaine Joÿ

Rosé de Provence Ramatuelle

EAU minérale

1 bouteille pour 3 pers.

BUFFET « VENT DE SABLE » 75 € TTC / PERS.

APERITIF

Planteur Rhum ou cocktail de fruit (1/pers)

BUFFET FROID

Foie gras de canard maison

Eventail de charcuteries fines

Eventail de carpaccio de bœuf

Saumon en belle vue

BUFFET CHAUD

Brochette de gambas au curry, riz basmati

Fricassée de volaille aux écrevisses

Feuilletés de légumes du marché

LA TENTATION DU CORBEAU

Ronde de pains et fromages affinés

Mesclun aux noix et vinaigre de xérès

BUFFET DE DOUCEURS

Cascade de petits fours (8 pièces/pers)

Corbeille de fruits exotiques

VIN

1 bouteille de vin pour 3 pers.

Bordeaux rouge Château Demoiselle

Sancerre blanc

EAU minérale

1 bouteille pour 3 pers.

CHAMPAGNE

Réserve AMADEO. 1 bouteille pour 8 pers.

TARIFS TTC / TVA 19.6%